

	Oude termen gebruikt in Engelse kookboeken “Kitchen English” dus
(cijfers)	
A)	
rock ammonia	Ammonium bicarbonate NH_4HCO_3 , onstabiel. Bakpoeder en schoonmaak middel.
arrowroot	Pijlwortel , gebruik in de vorm van glutenvrije bloem zoals bijv. maizena als sterk bindmiddel
augmented	vergroot / vermeerderd
B)	
bacon rinds	spekzwoerdjes = spekvel
bannocks	Platte dikke “pannenkoek”, vele soorten deeg mogelijk, vroeger zonder, nu met bakpoeder.
Barley	Gerst
pearl barley	parelgort
Barm (in bread)	ook wel biergist genoemd, is het schuim of de sliblaag die zich vormt op een gistende vloeistof, zoals bier. Gebruik als gist in brood na nachtelijke rijping.
batter	beslag
Runner beans	snijbonen
Bird's egg powder	gedroogd ei-poeder. Reclame kreet: As sure as [eggs] are [eggs,] Bird's concentrated egg powder is unrivalled / Alfred Bird & Sons. [eggs] = plaatje
blackcock	korhoen
blotting paper	Vloeipapier (voor vet absorptie)
Bovril	Engelse variant uit de 19 ^e eeuw van bouillon pasta en later blokjes uit vlees overschot en gistpoeder (en later ook soja). Schots test product in 1870, Bovril start in 1889. In navolging van de uitvinding van Liebig (1865) en navolgers Maggi (1872, soja product met hulp/smaakstoffen) en Knorr (droge soepgroen in 1838, in 1870 complete soep met smaakversterker).
brawn	"hoofdkaas" of preskop schotel

bream	brasem
brine	Pekel, pekelen
broil	braden
broth	bouillon
bushel	Bu - Voor grote groente / fruit verpakking. Tussen 40 -50 lbs (à 0,45 kg) Afgeleide van een mand, doos of kistje, vergelijkbaar met een inhoud van 36,4 liter
button mushrooms	champignons
c)	
grated carrots	geraspte wortelen
Tomato catsup	Verouderde benaming van Tomaten Ketchup. Ontstaan uit het gebruik van het Indonesische woord ketjap. Dat origineel een soja-vissaus was.
Car(r)away seeds	karwijzaad
casseroles	ovenshotels
castor sugar	basterdsuiker
cereal	"graan" a grain used for/in food, such as wheat, oats, or corn
chives	bieslook
cloves	kruidnagel
Cocoa	cacao (standaard chocolade poeder) , verwarrend ook: kokosboom
cocoa nibs	cacaobonen
cocoanut	kokosnoot
Cod	Kabeljauw
cod's roe	kabeljauwkuit
colander	vergiet
coraline pepper	Waarschijnlijk een cayenne peper variant met paprika poeder
Cornflour	Maïzena
maize meal	mais meel grof gemalen grit – dus GEEN maïzena.
consyp / sypgar	zoetsmakende suiker surrogaat voor in jam, lijkt van de aardbodem

	<p>verdwenen. Vrijwel nergens meer terug te vinden op het web.</p> <p>Waarschijnlijk afgeleiden van glucose- en bietsuikersiroop</p>
Cowslip cowslip pips	<p>Sleutelbloem</p> <p>sleutelbloempitten</p>
crockery	servies
Imperial cup	1/2 imperial pint (0,568261 liter) = 0,284 Liter
curdle	Stremmen (van melk) of schiften
currants	krenten
cutlet	Kotelet / karbonade
D)	
Dabs (fish)	schar
damson	pruim
stoned dates	"gestenigde" (platgeslagen) dadels
by degrees	geleidelijk - beetje bij beetje
demerara sugar	ruwe slechts half gezuiverde en iets bruime en grove (riet-)suiker, bevat meer smaak componenten uit de "moederloog"
drams	Borrels, borrelglasje als maateenheid
dripping fat	Verzameld braadvet (bijv. voor gebruik in soep meelballetjes, ipv boter)
small dumplings	Meelballetjes benaming voor in de soep (i.p.v. mie?)
E)	
egyptian lentils	Egyptische linzen
elderberry	vlierbes
F)	
Oven temperature in Fahrenheit degrees	<p>300 ° F = (300-32) x 5/9 = 148,89 of (300-32) / 0,18 = 148,89 ° Celcius</p> <p>350 ° F = (350-32) x 5/9 = 176,67 of (350-32) / 0,18 = 176,67 ° Celcius</p> <p>400 ° F = (400-32) x 5/9 = 204,44 of (400-32) / 0,18 = 204,44 ° Celcius</p> <p>450 ° F = (450-32) x 5/9 = 232,22 of (450-32) / 0,18 = 232,22 ° Celcius</p>

flaked fish	snippers vis (in/uit blik)
Seconds flour	“tweede soort” bloem
fritters	beignet, poffertje
G)	
gallon	In het Verenigd Koninkrijk was de imperial gallon tot 1 januari 2000 wettelijk gedefinieerd als exact 4,54609 liter. Na 2000 afgeschaft. In de Verenigde Staten is een US gallon wettelijk gedefinieerd als 231 kubieke inch en exact gelijk aan 3,785411784 liter.
(baked) game	Wild gebrad (geen spel dus)
gherkin	augurk
gill	In onbruik geraakte volume maat. ongeveer 1 theekopje, exact = 1/4 imperial pint, = 142 mL. = 1/2 Imperial cups
gooseberry	kruisbes, stekelbes
(drop) gravy	druppeltje vlees jus
grate lemon rinds	rasp de citroenschillen
gravy sauce	jus saus
gridiron	(oven) rooster
gristle	kraakbeen
H)	
haddock	schelvis
hake	heek
halibut	heilbot
haricot beans	snijbonen of witte bonen
harvey sauce	Aparte zoetzure (gefermenteerde?) saus met vis. Ingredients: 2 garlic heads, 6 anchovies, 2 cups vinegar, 3 tablespoons soy sauce, 2 teaspoons mushroom base dissolved in 2 tablespoons water, 1 tablespoon cayenne pepper and 4 drops red food coloring (optional) Blend until smooth. Let the ingredients infuse for 2 weeks.
hash	hachee
horse radish	mierikswortel

Hovis Bread	Hovis is gespecialiseerd in volkorenmeel met een hoog tarwekiemgehalte, stamt uit 1886 Vele malen overgenomen, op den duur zat dit merk bij dezelfde firma als het beroemde (?) witte spons brood (Mother's Pride)
I)	
isinglass	vislijm
J)	
jumbles	Heel oud koekjes recept – soort sprits
K)	
kedgerree	gerecht van rijst en vis
kipper	gezouten en gedroogde haring
L)	
larder	voorraadkast
1 lb.	1 libra = Engels pond gewicht = 0.45359 kg, andersom ? kg x 2,20 = lb
lean ham	magere ham
lentils	linzen
loganberry	loganbessen - soort framboos, een kruising tussen een braam en een framboos. Door Mr. Logan, die maakte zeker 50 variaties.
Lucca oil	Bepaald type olijf olie afkomstig van de streek rond de stad Lucca
M)	
(ground) mace	gemalen foelie
marrow	Merg , kan zowel mergpijp (bot) zijn of vegetarisch
thorough mastication	Voor taaie kost: grondig kauwen
maize meal	mais meel grof gemalen grit - GEEN maizena. Zie ook corn
medlar	mispel
red mullet	rode poon

Mulligatawny	Mulligatawny is de verengelste versie van de Tamil-woorden voor 'peperwater' of 'peperbouillon'. Een Engels variant van een curry groentesoep.
muslin bag	neteldoek zak of anders van katoen. toepassing bijv. als kruidenbultje materiaal
N)	
nasturtium pods	Oost-Indische kers peulen
nettles	brandnetels
O)	
oatmeal	havermeel
1 oz.	1 ounces, Engels "ons", ongeveer 28,35 gram
P)	
parboil	blancheren
parchment paper	perkamentpapier
parsnip	pastinaak
parsley	peterselie
Pea pods	Erwten peulen
pearl barley	parelgort (of gerst)
peck of tomatoes	= ¼ bushel = 12 – 13 lbs. Een moderne draagtas = ½ peck 2 pecks = 1 kenning Een peck is een Engelse eenheid van droog volume, gelijk aan 2 droge gallons of 8 droge quarts of 16 droge pints. Vergelijkbaar met ruim 9 liter / kilo.
peelings	schillen
perch	baars
pestle	stamper
pilaw	(curry-)rijst gekookt in goed gekruide bouillon met uien of selderij en meestal gevogelte of wild. Soms vis.
pinch	snuifje
1 pint	bij droge stof inhoud: 1/8 gallon (= eveneens 0,568261 liter, Gallon = 4,54609 liter.) Voor vloeistof: een Engels groot bier 0,568261 liter
lemon pips	citroenpitten

plaice	schol
polenta	Noord-Italiaanse gerecht, is een dikke brij op basis van maïsgriesmeel of grof maïsmeel. Naam ook gebruikt voor de gebakken koeken
pulses	Peulvruchten, de eetbare zaden van planten uit de vlinderbloemigen familie. Zoals droge bonen, erwten, linzen, enz.
Q)	
quince jelly	kweepeergelei
quart	kwart, maar meestal: een eenheid van vloeistofcapaciteit gelijk aan een kwart gallon of twee pinten = 1,1365 liter
R)	
rasher	plakje
ground rice	gemalen rijst
S)	
sage leaves	salieblaadjes
saltspoonfull	Als maateenheid in oude recepten geldt: 1 zoutlepel (ssp) = 0,25 theelepel, of iets meer dan 1 ml
savoury food	hartig eten
savouries	hartige hapjes
dainty savories	delicate hartige hapjes
semolina	griesmeel
simmer	suddereren
skewer	Vleespen of spies
Sloe gin	Sloe gin is een vruchtenlikeur die is verkregen door sleedoornbessen (ook slee pruimen genoemd) te macereren in gin en eventueel sleepruimensap toe te voegen. "Sloe" is een Engelse naam voor de sleedoorn (Prunus spinosa). Sleedoorn is niet zonder gevaar, bloemen, takjes, onrijpe vruchten zijn licht giftig.
Sole (fish)	tong
Spanish onion	grote spierwitte uien met mildere smaak
spermaceti	Olie / was achtige substantie afkomstig uit de kop van potvissen, ooit foutief benoemd als sperma!

Stale bread	Oud brood, bijv. om toastjes te maken
stewpan	stoofpan
(clear) stock	heldere bouillon
strain off the liquor	zeef de drank
sturgeon	steur
T)	
Tammy cloth	een effen geweven, vaak geglazuurde stof van fijn kamgaren of wol en katoen, vroeger gebruikt voor jurken, gordijnen en voeringen.
tarragon	aromatische Franse dragon
tepid water	lauw water. Ook: lukewarm water
treacle	stroop
turban	tulband
turnips	rapen
two quarts water	twee kwart gallons water, neem 2 liter (exact = 2,273 liter)
tureen	soepterrine
U), V), W)	
Whisk, whisked	Klop, geklopt (zoals in klutsen)
X), Y)	
yeast frothed up	gist opgeschuimd (voorkweek met melk en suiker)
stale yeast	oude gist ("no longer fresh")
chopped yolk	"Gehakte" ei dooier
Z)	

EXERCISE 24.

1. How many cubic feet of earth will be removed in digging a cellar 18 ft. by 12 ft. by 8 ft.?
2. What will it cost at 65c a cubic yard?
3. The dimensions of a room are 15 ft., 14 ft. and 9 ft. How many square feet of floor? Of walls? Of ceiling? How many cubic feet of volume?

COUNTING.

12 things = 1 dozen (doz.)

12 dozen = 1 gross (gr.)

12 gross = 1 great gross.

20 things = 1 score.

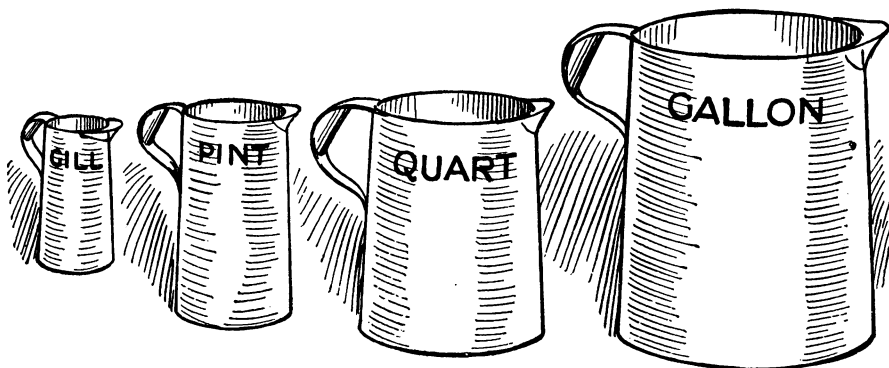
Paper Table.

24 sheets = 1 quire.

20 quires or 480 sheets = 1 ream.

2 reams = 1 bundle.

CAPACITY.



Liquid Measure.

4 gills = 1 pint (pt.)

2 pints = 1 quart (qt.)

4 quarts = 1 gallon (gal.)

1 gallon = 231 cubic inches.

Dry Measure.

2 pints (pt.) = 1 quart (qt.)

8 quarts = 1 peck (pk.)

4 pecks = 1 bushel (bu.)

10 pecks, 2½ bushels = 1 barrel,
(bbl.)

1 bushel = 2150.42 cu. in.

